

2013  
January

1

LOVE,  
FOOD,  
PEACE



SOKEN.SHA News

おいしい時間があふれ出す。創健社

謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

平成二十五年 元旦

旧年中は、格別のご厚情を賜り、誠にありがとうございました。今年も、皆様のおかげで無事新年を迎えることができましたことを感謝申し上げます。

昨年来、私たちを取り巻く社会環境は、ますます厳しさを増してまいりました。世界に目を向ければ、欧州債務危機に端を発し、世界経済情勢は更に悪化し、BRICsの成長性は陰りを見せ始め、中東では未だ戦火が鳴り止んでおりません。日本では、ロンドンオリンピックで過去最高のメダルを獲得したり、京都大学の山中教授がノーベル賞を授与されたりと明るい話題もありましたが、政治が混迷を深め、その機能はほとんど麻痺状態で、外交では、オスプレイ配備問題や沖縄の基地問題でアメリカとの関係はしこりを残し、尖閣や竹島問題では、お隣の韓国や中国とわだかまりを残したばかりではなく、反日運動により中国頼みの日本経済も大きな打撃を受けました。また、国内に目を向けてみると、一昨年の東日本大震災や福島第一原子力発電所放射能漏洩事故の復興もままならず、原子力政策も先行き不透明であり、消費税増税も法案が通り、揚句の果てにかつてないほどの政党が乱立し、昨年末は衆議院解散総選挙まで行われ、国民生活にとりましては、今まで以上に先行きに不安を感じざるを得ない状況となっていました。



「食」の世界では、経済の先行きの不透明を反映し、消費者の生活防衛意識により「食」の本質の追求より低価格志向に重点が置かれているばかりでなく、加えて買い控え状況はますます進行しております。また、震災やその後の放射能汚染により甚大な被害を受けた東北の復興という掛け声はあちこちで聞かれるものの、実際は東北や北関東の農水産物、そしてそれらを利用した加工品は、厳格な放射能検査をクリアした安全な物でさえ市場から敬遠されており、実態は震災被害者へ追い打ちをかけているようにさえ思えます。しかしながら、今回の放射能漏洩事故により改めて「食」そのものをきっちりと自分の目で見直し、自己の責任において口にするものを選択しようとしている人々が以前にも増して増え始めていることも事実であると思われます。

このような状況にあって、私たち健康・自然食品業界に身を置く者が、そういった潜在的な消費者にどうやって「食」の本質を伝えていくかということが、今後の課題であると私たち創健社は考えております。今まで、私たちは当たり前のように「食」の本質を説いてまいりました。しかし、それは新たに「食」に興味を持ち始めた消費者にとっては難しく、敷居が高く、そして踏み込みにくくしていたのではないかと反省する必要があると思っております。今、私たちが考えなければならないことは、私たちが蓄積してきた「食」に関する知識や商品を簡単で誰にでもわかりやすい、そして手軽に体験してみようと消費者に思わせる情報にして発信することではないでしょうか。それが、私たちこの業界に携わってきた者の務めであり、そこに大きなビジネスチャンスが潜んでいると確信しております。

2013年、創健社は創立45周年という一つの節目を迎えます。当社は食品業界におけるこういった消費者の動向を鑑み、誰でも気軽に「食」の本質に近づけるよう情報をわかり易く伝達するため、一昨年、コミュニケーションワード LOVE> FOOD> PEACE、「LOVEとは、必要な時間を惜しまない、ものづくりの精神」、「FOODとは、わたしたちに元気をくれるほんものの食べもの」、「PEACEとは、食べる事が楽しくなるようなおいしさ」を発表いたしました。本年は昨年の秋より皆様にご案内をさせていただいております「かんたんナチュラル」というキャッチフレーズをベースに企業活動を一歩すすめ、「食」の本質を見極めたいと願い、どうしてよいか併んでいる消費者の背中を押すお手伝いをし、健康・自然食品業界のファンを更に増やす計画を練っております。

お取引先様、当社商品ご愛用の消費者の皆様、株主様におかれましては、新しい顧客創造の為にこれから創健社役員、従業員一同が全力で行おうとしている新しいチャレンジをご理解いただき、「食」本来のパワーを見極めることのできる人が、日本中に一人でも多く増えますようそれぞれのお立場でご支援いただくことを切にお願いを申し上げます。

本年も皆様方のご多幸とご繁栄を心よりお祈り申し上げます。

株式会社創健社 代表取締役社長 中村 靖



社是 有理創健

創健社ニュース (SOKENSHA NEWS) 2013年1月1日発行 発行人: 中村 靖 編集人: 本田次男  
発行所: 〒221-8741 横浜市神奈川区片倉2-37-11 TEL.045(491)1441(代) www.sokensha.co.jp

JASDAQ  
証券コード: 7413

※表示価格は税込価格で、1円未満の端数は切り上げております。

## ジョヴァンニ・ジロロモーニさんよりメッセージが届きました

親愛なる日本の皆様へ

ご存知の様に父ジーノ・ジロロモーニは心臓発作の為、昨年3月に亡くなりました。このことが組合の私達に与えた悲しみと喪失を言葉で表すことはできません。

世界中から多くのお悔みのメッセージを頂きました。中には、ジーノに会ったことのない人からのメッセージもありました。これは、多くの人がジーノのことを「私達の時代の預言者」と思っていたからです。彼がいない今の私達は寂しさと、不安感で一杯です。

しかし、ジーノは大きな課題を残してくれて、歩むべき道も教えてくれました。私と兄のサムエレ、妹のマリアは、組合の全員と共にジーノが教えてくれた道を歩み続けることを決心しました。そして、組合の名前を彼に捧げることから始めました。

1971年に父ジーノ、母トゥッリアが始めた仕事を続けることは、組合とモンテベッロの基礎であり、更に「オーガニックを超える」価値観の代表者になるという意味のあることです。ジーノから受け継がれてきた教えは、「有機農業は、農村世界を再構築するための出発点として生まれた」ということです。

有機農業は、単に農業を行う一つの高潔な方法だけではありません。その裏には、「持続可能な方法で社会を再構築する考えがある」というビジョンがあります。つまり、再生可能エネルギーの利用やエコ建築、倫理的な金融、フェアトレードなどの導入です。

今、私達が体験している世界レベルの経済危機、環境に良い活動の価値は、もっと深いものとなります。そして、2013年、新年に最も願うことは、私達全員が一緒にこの社会変革を起こして行くことです。

Giovanni Battista Girolomoni  
Presidente della Gino Girolomoni Cooperativa  
ジョヴァンニ・バッティスタ・ジロロモーニ  
ジーノ・ジロロモーニ農業協同組合 会長  
(イタリア イゾラ・デル・ピアーノ村より)

Cari Amici Giapponesi,  
come molti di voi sanno,  
a Marzo del 2012 mio  
padre Gino Girolomoni  
è venuto a mancare  
stroncato da un infarto.  
Non ci sono parole per  
dire il nostro dolore e il  
senso di disorientamento  
che ha colpito tutti noi  
in cooperativa. Migliaia  
di messaggi di cordoglio

左からサムエレ、マリア、ジョヴァンニ(組合長)です。  
da tutto il mondo, tanti messaggi anche da persone che Gino non  
l'avevano neanche mai incontrato. Questo perché Gino era a detta  
di molti un profeta dei nostri tempi e ora che non c'è più ci sentiamo  
tutti un po' più soli e insicuri.

Però Gino ci ha lasciato anche un grande messaggio di speranza e ci  
ha indicato la via da seguire. Io, mio fratello Samuele, mia sorella  
Maria, insieme a tutta la gente della Cooperativa, abbiamo intenzione  
di proseguire la via che Gino ci ha indicato e abbiamo deciso di farlo,  
dedicando il nome della Cooperativa a lui.

Proseguire l'attività iniziata da mio padre Gino e mia madre Tullia  
nel 1971, significa farsi portatori di quei valori che sono alla base  
dell'esperienza della cooperativa e di Montebello, e che vanno anche  
“Oltre il biologico”. L'insegnamento che ci è stato trasmesso è che  
l'agricoltura biologica è nata come punto di partenza per ricostruire  
il mondo rurale. La visione è che l'agricoltura biologica non deve  
essere semplicemente un modo virtuoso di fare agricoltura, ma dietro  
c'è l'idea di partire dall'agricoltura biologica per rinnovare la società  
in chiave sostenibile: energie rinnovabili, bioarchitettura, finanza  
etica, commercio equo e solidale, e così via.

Nel contesto di crisi mondiale, economica e ambientale che stiamo  
vivendo, questi valori assumono un significato profondo, e l'augurio  
per il 2013, è che, tutti insieme ci facciamo portatori di questo  
cambiamento.

Battista Girolomoni  
Presidente della Gino Girolomoni Cooperativa



Hello to everyone in Japan!

Maisy loves animals big and small, and  
would like to wish you a very happy  
'Year of the Snake' in 2013



Lucy Cousins

## ルーシー・カズンズさんより メッセージが届きました

日本のみんな、こんにちは！

メイシーちゃんは動物が大好き、大きいものも小さいものも。  
そして、2013年、へびの年に皆さんのが幸せでありますように。

ルーシー・カズンズ(イギリスより)



Maisy™ © Lucy Cousins 2013. Licensed by Copyrights Asia. Audio-visual series by Universal Pictures Visual Programming

## お湯かけ麺 鳥南ばん味そば 新発売

“コシのある細切り麺・鶏の旨みの特製つゆ” 化学調味料・香料・着色料不使用

ご好評をいただいております「お湯かけ麺」に新たに「鳥南ばん味そば」が加わります。

こだわり① 独自の製法でコシを出した こだわり③ お湯をかけて3分

香り豊かな細切り麺

そばならではの色と香りをお楽しみいただけます。揚げ油には植物油を使用し、着色料・香料は使用しておりません。

こだわり② 鶏の旨味とネギの風味の特製つゆ

化学調味料は使用せず、鶏の旨みにはのなかにゆずの香りを効かせ、醤油の風味引き立つまろやかな味わいです。かつお・昆布・ホタテの旨みが味により深みを出しています。具材にはつゆに良く合う大切りのネギを使用しています。

\*本品の具材には鶏肉は含まれておりません。

熱湯とどんぶりなどの器があれば調理をせずに手間なく簡単にお召し上がりいただけます。時間のない時や夜食などに便利な常備食としてもご活用いただけます(この商品は環境に配慮したカップに入れておりません)。

お湯かけ麺 鳥南ばん味そば

商品コード:140760

内容量:71g(麺60g)

税込価格:168円(本体価格:160円) 入数:12

賞味期間:5ヶ月

JANコード:

4901735021659 4 901735 021659

\*画像は開発中のものです。

実際の商品とは異なる場合があります。



【原材料】油揚げめん[小麦粉(アメリカ)、そば粉(中国)、植物油脂(バーム油)、澱粉(タイ)、食塩]、添付調味料[食塩(海水塩:メキシコ・オーストラリア)、糖類(沖縄・外国産)、醤油粉末(大豆:遺伝子組換えでない・外国産)、酵母エキス、デキストリン(タイ)、チキンエキスパウダー(日本他海外)、乾燥ねぎ(外国産)、かつお節粉末(鹿児島・熊本)、麦芽エキス、ゆず果皮粉末(高知)、唐辛子(外国産)、ホタテエキスパウダー(日本他海外)、かつおエキスパウダー(日本他海外)、チキンオイル(日本他海外)、ごま油、昆布粉末(北海道)]、酸化防止剤(ビタミンE)

\*デキストリンはタピオカ澱粉から作られた食品素材で、スープを溶けやすくするために使用しています。

\*各原材料産地につきましては原料供給の状況などにより変更となる場合があります。



【姉妹品】

お湯かけ麺 わかめそば

商品コード:140757 内容量:72g(麺60g)

税込価格:168円(本体価格:160円)

入数:12 賞味期間:5ヶ月

JANコード:4901735021444



## 熟成発酵 黒にんにく

### 無添加・無加水・自己発酵

青森県福地六片種にんにくに添加物を加えたり酵母などの液につけることなく、温度と湿度が管理された熟成室の中で約1ヶ月間、宇治茶の上でにんにく自体の力だけで熟成させたにんにく本来の力を引き上げた商品です。熟成発酵させることにより、身は黒く、糖度が約43度と高くなり、ブルーンのように非常に食べやすくなっています。じっくり熟成することで、生にんにくと比べアミノ酸が約2倍、ポリフェノールは約10倍にも増えます。生の状態からさらに栄養価の高まった黒にんにくでげんきをサポートします。



にんにくは誰もが知っているとおり多くの滋養成分を蓄えていますが、あのニオイと辛い味で、とても普通の人が生食できる食べ物ではありません。かといって、他の食品ではとて代われないにんにく特有の栄養成分を摂取したいし…。

というところで、熟練の職人が選りすぐったにんにくに添加物を加えたり菌をつけたり酵母

などの液につけることなど一切なく、温度と湿度が管理された熟成室の中でにんにく自体のチカラだけに熟成を委ねることによってにんにくの持っている力を極限まで引き上げることができる「無添加熟成法」を開発致しました。

#### 熟成過程



熟成開始後  
3日

熟成開始後  
10日

熟成開始後  
20日

熟成完了

【開発秘話】焼酎漬けから始まって、ぬかに漬けてみたり、変わったところでは牛乳漬けなど。方法を変え、条件を変え、ひと月に1トンのにんにくを使う時もあるほど熱心ににんにくの研究に打ち込んだのですが、どれも上手くいかず5年の歳月が流れました。ところが、ひょんなことから転機が訪れました。高温多湿の「むろ」の中に数週間前から放置したままのにんにく。若干軽くなったそのにんにくを手にとって剥いてみると、なんと中身は真っ黒。抵抗があったものの少しお入れてみると驚くことににんにく独特のニオイがなく、甘酸っぱい味がするではないか。まさに、目からウロコの出来事でした。しかも、このにんにくは何も加えていない無添加の状態で置いてあつたもの。自然の力に驚愕した瞬間でした。試作品を近所の人에게食べてもらったところ評判は上々でした。分析センターの数値も良い結果で、自然発酵の黒にんにくの基本製造法が生まれ今日に至っています。



(男三人衆)左から若林さん、濱野社長、津村さん

### 元気 熟成発酵黒にんにく玉

商品コード:121993 内容量:1玉(約32~36g)

税込価格:594円(本体価格:565円) 入数:144(6P×24入)

賞味期間:6ヶ月



【原材料】青森県産福地ホワイトにんにく



### 元気 熟成発酵黒にんにくほぐし

商品コード:121994 内容量:150g

税込価格:1,974円(本体価格:1,880円) 入数:72(6P×12入)

賞味期間:6ヶ月



【原材料】青森県産福地ホワイトにんにく



\*1日1~2片(約10g)を目安にお召し上がり下さい。  
甘味はにんにくの糖度です。

## えごま関連商品のご案内



えごま(しそ科)は古来から日本で栽培され、日本人の生活に深く関わってきました。その油には現代人の食生活に不足しがちなオメガ3系(n-3系)脂肪酸の $\alpha$ -リノレン酸が50%以上含まれ、健康的な食生活に欠かせない油です。この脂肪酸は体内では作られず、厚生労働省から毎日摂るよう推奨されている必須脂肪酸です。体内に入ると魚にも含まれるEPA・DHAに変化したり、近年心配される偏った油の摂りすぎを改善する働き等があります。そのため生活習慣病の予防やアンチエイジング等様々な方面で期待される油として世界的に注目されています。



**えごま一番(しそ科油)**  
えごまの種子(しそ科の実)を圧搾法で搾りました。オメガ3系(n-3系)脂肪酸の $\alpha$ -リノレン酸を50%以上含みます。風味向上のためごま油が3%入っています。  
商品コード:100061  
税込価格:1,365円(本体価格:1,300円)  
内容量:270g 入数:12 賞味期間:1年



【原材料】食用えごま油(食用しそ科種子油)、食用ごま油、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)



**えごま一番(しそ科油)**  
えごまの種子(しそ科の実)からを圧搾法でしぼりました。オメガ3系(n-3系)脂肪酸の $\alpha$ -リノレン酸を50%以上含みます。  
商品コード:100025  
税込価格:819円(本体価格:780円)  
内容量:110g 入数:30 賞味期間:1年6ヶ月



【原材料】食用えごま油、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)



**えごま一番 胡麻ドレッシング**  
「えごま一番」を使用し、まろやかでコクのある練り胡麻をベースにした風味豊かな胡麻ドレッシングです。化学調味料・乳化剤は使用せず植物素材のみで仕上げました。  
商品コード:110626  
税込価格:473円(本体価格:450円)  
内容量:150ml  
入数:12  
賞味期間:8ヶ月



【原材料】練りごま、砂糖、醸造酢、食用植物油脂(えごま油、ごま油)、しょうゆ【大豆(遺伝子組換えでない)・小麦を含む】、食塩、ごま



**太田油脂 每日えごま油**  
「オメガ3系脂肪酸 $\alpha$ -リノレン酸が豊富に含まれる「えごま油」を持ち運びに便利な携帯用小袋入りにしました。  
商品コード:100034  
税込価格:1,575円(本体価格:1,500円)  
内容量:4g×30袋 入数:12  
賞味期間:1年



【原材料】食用えごま油



**富士食品 黒えごま**  
生のえごまの種子を選別して乾燥しました。フライパンで軽く炒ってからそのまま、またはすりつぶしたりなどしてお召し上がりいただけます。  
商品コード:130219  
税込価格:368円(本体価格:350円)  
内容量:50g 入数:50  
賞味期間:6ヶ月



【原材料】黒えごま(岩手県産)



**太田油脂 国産 焙煎パラパラえごま つぶ**  
いつものメニューにパラパラかけるだけ。現代の食生活に不足しがちなオメガ3系脂肪酸の $\alpha$ -リノレン酸が豊富に含まれています。国内産えごま使用。

商品コード:130483  
税込価格:504円(本体価格:480円)  
内容量:100g 入数:12  
賞味期間:1年



【原材料】えごま(国内産)



**太田油脂 えごま入り韓国風鍋スープの素**  
植物性素材のおいしさをギュッとつめこんだうまみたっぷりの鍋スープの素です。2倍に希釀して野菜や豆腐などを加えてお召し上がり下さい。(2~3人前)  
商品コード:110276  
税込価格:683円(本体価格:650円)  
内容量:270g  
入数:15  
賞味期間:1年



【原材料】しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ラー油、粗糖、えごまペースト(国内産)、味噌、食塩、りんごペースト、玉ねぎ、昆布エキス、にんにく、しょうが、食用ごま油、酵母エキス



**太田油脂 国内産えごま入り かりんとう**  
つぶつぶのえごまを入れたかりんとう。てんさい糖を絡めてあっさりと仕上げました。

商品コード:162075  
税込価格:231円(本体価格:220円)  
内容量:75g 入数:12  
賞味期間:3ヶ月



【原材料】小麦粉(国内産)、砂糖(てんさい糖)、植物油脂(なたね油)、えごま(国内産)、イースト、食塩



## SOKEN Information

## 賞味期間変更のお知らせ

&lt;みかんしづり&gt;

保存試験による品質の安定性および食味の確認を行ない、賞味期間を製造後1年から1年6ヶ月に変更させて頂きます。

価格などの変更はありません。みかんしづりの特長はみかん(宮崎県産温州みかん)ストレート果汁100%を使用し、甘味料、酸化防止剤、香料無添加。

商品コード:091174 内容量:190g 入数:20

税込価格:158円(本体価格:150円)

旧)賞味期間:1年

新)賞味期間:1年6ヶ月

4 901735 020492



【原材料】うんしゅうみかん(宮崎)

## &lt;純和風だし&gt;

保存試験による品質の安定性および食味の確認を行ない、賞味期間を製造後6ヶ月から1年に変更させて頂きます。価格などの変更はありません。

本品は鱈節、いりこ、昆布のみを使い、食塩、砂糖、その他調味料を加えず微粉末に仕上げた粉末だしさです。

商品コード:110981 内容量:48g(6g×8袋)

税込価格:499円(本体価格:475円) 入数:10

旧)賞味期間:6ヶ月

新)賞味期間:1年

4 901735 021482



【原材料】鰹節粉末[鰹(静岡県焼津水揚)],いりこ粉末[カタクチイワシ(九州水揚)],昆布粉末[昆布(北海道)]

## パッケージ変更のお知らせ

&lt;金笛醤油600mlタイプの醤油類&gt; 新タイプ

旧タイプ



2013年2月製造分より、瓶の口部の変更に伴いキャップが変更になります。商品の高さ、重量などは変更ありません。

&lt;対象商品&gt;

- 金笛 減塩醤油 600ml 商品コード:110126
- 蔵づくり一番 金笛醤油 600ml 商品コード:110111
- 金笛本がえし 600ml 商品コード:110442
- 金笛 有機丸大豆醤油 600ml(直送) 商品コード:110108
- 金笛再仕込醤油 600ml(直送) 商品コード:110128
- 金笛 彩の花 600ml(直送) 商品コード:110088
- 金笛江戸蔵(埼玉県産) 600ml 商品コード:110087
- 春夏秋冬のだしの素 ピン600ml(直送) 商品コード:110464
- 金笛 昆布しょうゆ 600ml(直送) 商品コード:110114

## 原材料変更のお知らせ

&lt;野田ハニー ざくろジュース100%&gt;

原料に使用しているざくろ果汁はイラン産のみを使用しておりましたが、今後の原料の安定供給を考え、トルコ産ざくろ果汁を追加いたします。平成25年2月1日より

原材料:ざくろ果汁 イラン産 → イラン産・トルコ産

商品コード:090101

内容量:720ml

税込価格:1,050円(本体価格:1,000円)

入数:12 賞味期間:1年

4 989264 412186



## 編集後記

## Editor's note

先日、自分で自宅オンボロマンションの和室の壁塗りを行いました。窓側の壁が結露でカビだらけになってしまったので、それを剥がして漆喰を塗ったのです。結構苦労しましたが部屋も明るくなり、カビの心配もなくなり満足しています。

我が家マンションにはセルフリフォームする方が意外といらっしゃるようで、全て自分だけで部屋をオリジナルデザインで改装している女性や玄関の鍵を自分でオートロックにしたという強者もいます。

これを機会に今年は友人の手を借りてダイニングキッチンのリフォームも実施しようと思っています。天井の塗替え、壁紙の張替え、床の張替え…。しかし、一番の問題は予算です。

我が家再生中のオジサン

## 表示変更のお知らせ

&lt;業務用だし一番シリーズ&gt;

ラベル表記の一部が変更になります。

&lt;ラベル表記の主な変更点&gt;

①(従来品) 製造者 東京フード株式会社

→(変更品) 販売者 株式会社 創健社TI

②製造工場の使用アレルゲン物質の注意喚起表示の追加(\*本品製造工場では、卵、そば、えび、かにを含む製品を生産しております。)

本件の変更に伴う商品コード・価格・商品仕様の変更はありません。

&lt;対象商品&gt;

◎だし一番1kg 商品コード:250845

◎和風だし一番1kg 商品コード:250846

◎中華風だし一番1kg 商品コード:250847

◎洋風だし一番1kg 商品コード:250848



## &lt;笛木醤油 だし類、つゆ類等&gt;

平成23年7月施行の「めん類等用つゆ品質表示基準」の改正に伴い、一括表示の原材料順等の変更をいたします。

金笛春夏秋冬のだしの素・金笛新春夏秋冬のだしの素は

●一括表示内での原材料での風味原料としての括弧が廃止

●加工商品表示基準に合わせて原材料順を重量順に改める

●原材料より清酒を除く ●電話番号の表示

「金笛春夏秋冬のうすいろだしの素」は変更がありません。

金笛めんつゆ、和風フォンドヴォー(直送)、たまごかけご飯のタレは風味原料での表示から重量順の表示に変更になります。(たまごかけご飯のタレは清酒も除く) 変更予定は2月製造分からの予定です。

&lt;対象商品&gt;

◎金笛 春夏秋冬のだしの素 1リットル 商品コード:110443

◎金笛 春夏秋冬のだしの素 500ml 商品コード:110457

◎金笛 新春夏秋冬のだしの素 1リットル 商品コード:110456

◎蔵づくり一番 金笛めんつゆ 400ml 商品コード:110451

◎金笛 たまごかけご飯のタレ 150ml 商品コード:110185

◎業務用 春夏秋冬のだしの素 18L(特注) 商品コード:250529

◎春夏秋冬のだしの素ビン 600ml(直送) 商品コード:110464

◎金笛 和風フォンドヴォー 150ml(直送) 商品コード:110758

◎春夏秋冬のだしの素 小袋 25ml 商品コード:250006

## &lt;はつゆき屋 あま酒&gt;

パッケージを下記3ヶ所変更致します。変更は1月上旬～中旬、現在庫が無くなり次第いたします。

●表面に「ノンアルコール」の表示を追加

●裏面 お召し上がり方を一部変更(牛乳でうすめても → 牛乳、豆乳、青汁などでうすめても)

●裏面 一括表示内の保存方法を一部変更

## 終売のお知らせ

下記商品の取扱いを終了いたします。ご愛顧ありがとうございました。

◎大村屋 金のすりごま 70g(商品コード:130345)

◎大村屋 黒のすりごま 70g(商品コード:130318)

◎大村屋 白のすりごま 70g(商品コード:130319)

◎大村屋 皮むきいりごま 120g(商品コード:120438)

◎大村屋 炒り胡麻(黒) 1kg(商品コード:250448)

下記商品につきまして製造が終了となりました。平成25年2月末をもって販売終了となります。ご愛顧ありがとうございました。

◎長工だしの素こいいいろ 360ml(商品コード:110452)(直送)

◎長工京風だしの素うすいいろ 360ml(商品コード:110684)(直送)

1月のカレンダー					2月のカレンダー								
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5		3	4	5	6	7	8
6	7	8	9	10	11	12	9	10	11	12	13	14	15
13	14	15	16	17	18	19	16	17	18	19	20	21	22
20	21	22	23	24	25	26	23	17	18	19	20	21	23
27	28	29	30	31			27	24	25	26	27	28	